

TRES CENTENARIOS

CORAMBRE, SALADEROS Y FRIGORIFICOS

Este año se conmemoran dos hechos fundamentales en el desarrollo de la industria de la carne en nuestro país. Los 200 años del primer saladero y los 100 años del primer frigorífico. Es una coincidencia que merece señalarse, pues incluye dos virajes decisivos en el desarrollo de la industria pecuaria.

Y habría que agregar otra fecha un siglo anterior. Fue en efecto por 1683, hace 300 años, a veinte años de fundada Santo Domingo de Soriano, que empezaba la era del corambre. La carne, imposible de conservar se desperdiciaba casi por completo. Aparte del cuero, solamente algo de grasa, sebo, alguna lengua salada y algunos atados de charque, constituían los únicos productos que se exportaban a Buenos Aires, la mayor parte desde la Graseada, después Agraciada, y también desde el pueblo de Soriano, en pequeños lanchones. Y allí se apilaban los cueros.

Fue en 1783 que Francisco de Medina organizó el primer saladero en el Colla, Colonia, a fin de proveer a la Armada Real de España. Poco duró dicha experiencia, al fallecer Medina, pero el ejemplo cundirá años después, y se sabe la importancia que adquirió en Soriano, con los cuatro saladeros del Bequeló y el del Dacá, durante el siglo XIX, sobre todo desde 1830, hasta principios del siglo actual.

En 1861 se produce la gran novedad del extracto de carne, traída por Giebert, quien estudiara con el alemán Liebig's, estableciéndose en 1864 y auspiciando el de-

sarrollo del pueblo que primero se llamó Independencia y después Fray Bentos.

También el Barón de Mauá, en 1865, ofreció un premio a quien presentara el mejor procedimiento para conservar carnes. Lo obtuvo entonces el inglés John Morgan, quien extraía sangre e inyectaba una sustancia salina, método que Mauá aplicó en su gran establecimiento de Soriano, contratando al efecto al Dr. Fleury, pero sin resultados prácticos alentadores.

Fue por entonces que el francés Tellier inventó un tratamiento realmente eficaz utilizando el frío. Ya en 1868 hizo su primer embarque de carne congelada desde Francia al Brasil, pero un deterioro del aparato frustró dicho intento, cuando, a los 26 días de viaje, se vio que se conseguían buenos resultados. En esa circunstancia resultó de gravitación decisiva la intervención del uruguayo Federico Nin Reyes, quien apoyó moral y materialmente a Tellier, logrando que en 1876 se enviaran desde Francia 150 toneladas de carne, enfiada primero mediante éter y ácido sulfúrico, y después por la vaporización del amoníaco, carne que llegó a Buenos Aires en excelentes condiciones después de 103 días de navegación.

Sobre Nin Reyes nos proporcionó abundante información su bisnieto el estimado convecino Raúl Peixoto Nin. El propio Tellier manifestó siempre su vivo agradecimiento por Nin Reyes y Lecocq, dos uruguayos que fueron sus inspiradores y protectores.



F. Nin Reyes, que fue ministro de Pereira y de Berro, fue además un hombre de progreso: el primero en denunciar las minas de oro de Corrales y Cuñapirú, y el primero con Mauá, en aplicar el alumbrado a gas en el Uruguay, siendo también propulsor de los primeros ferrocarriles y de la compañía de aguas corrientes. Otros antepasados directos de Raúl Peixoto Nin, intervinieron también en el proceso que estamos considerando, Carlos Peixoto de Abreu Lima y su

hijo del mismo nombre, designado uno, por los ganaderos Director del Frigorífico Nacional en 1933, y propietario el otro de un saladero en el Cerro.

La empresa de Tellier, sin embargo, quedó en suspenso, hasta que años después, en 1883, habría de ser Drabble, aquel inglés cuyas estancias abarcaron un buen sector de la campaña sorianense, quien fundó en Colonia el primer establecimiento frigorífico, "The River Plate Fresh Meat Company" (Compañía de carne congelada del Río de la Plata), que se creó para la exportación de carneros, usando el aire comprimido para la congelación. Poco duró dicha empresa en el país, trasladándose a Campana, en la Argentina, al sur de Paraná. Llegó a exportar, en 1886, 188.000 carneros, pero sufriendo 20.000 libras esterlinas de pérdida debido a la disminución de precios que provocó la competencia de Australia.

Esa experiencia, pues, fracasó, pero abrió un rumbo que en 1904 recobró en nuestro país su importancia con "La Frigorífica Uruguaya S.A.", que orientaba Manuel Lessa y que se estableció en la falda del Cerro de Montevideo.

De todos modos, las fechas iniciales tienen un valor histórico: en 1683, aproximadamente, el corambre, en 1783 el primer saladero, y en 1883 el primer frigorífico, aunque el auge de dichas industrias se produjo respectivamente en los siglos XVIII, XIX y XX, varios años después de esas experiencias iniciales.